

Bruschetta mit Birnen und Roter Bete

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



entkernen und klein schneiden. Rote Bete und Birnen zusammen mit Balsamico in einer Schüssel vermengen. In einer zweiten Schüssel Parmesan, Rucola und Bohnen mit Zitronensaft mischen.

- 3 -

Knoblauch schälen und leicht zerdrücken. Brotscheiben mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine große Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Brotscheiben portionsweise 3-4 Minuten von jeder Seite rösten. Geröstete Brotscheiben auf einer Seite mit Knoblauchzehen einreiben.

- 4 -

Brotscheiben mit Birnen, Rote Bete und Salat belegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Für 4 Personen

1 Baguette
250 g vorgekochte Rote Bete
4 Birnen
2 Esslöffel Balsamicoessig
2 Zitronen
140 g Rucola
800 g weiße Cannellini-Bohnen
100 g geriebener Parmesan
6 Esslöffel Olivenöl
4 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Bruschetta als Winter-Variante ist blitzschnell gemacht und schmeckt dank Birne, Rote Bete und Rucola süßlich, leicht und frisch.

- 1 -

Baguette diagonal in Scheiben schneiden.

- 2 -

Cannellini-Bohnen abgießen. Zitrone auspressen. Rote Bete klein schneiden. Birnen schälen, halbieren,